

الدليل التعريفي



المقدمة

الموروث الثقافي هو ذاكرة الأفراد والأمم؛ فالأمة التي تملك تراثاً هي أمة متحضرة ذات عمق حضاري، قادرة على شق طريقها في المستقبل بكل ثقة وإيمان.

وللقهوة النصيب الأكبر في القيم الموروثة للمجتمع السعودي؛ فهي ترمُز للكرم والتفاخر، كما أنها جزء من ملامح ثقافتنا السعودية التي لا تتجزأ عن الحاضر ولا تمحى من الماضي، ولطالما كانت صحراء الجزيرة العربية مشرَّعة أبوابها للمسافرين وللقوافل العابرة على غرار طبيعة أهلها؛ الذين اتسموا بالكرم وحسن الضيافة في الحلّ والترحال.



كيف اكتشف البُن؟

روت كتب التاريخ أن هذه الشجرة الكريمة بثمارها، والغنية بنكهاتها أول ما عُرفت في أثيوبيا حتى وصلت إلى جنوب الجزيرة العربية.

و تعود روايات وقائع اكتشافها لراعي غنم أثيوبي كان يجول بالقطيع في أنحاء المروج إلى أن لاحظ على القطيع النشاط والحيوية عند تناولهم لثمار تشبه الكرز!

حيثُ انتابه الفضول والتساؤل عن هذه النبتة ومدى تأثيرها! حتى غلبت عليه الشجاعة وتذوق ثمارها، وبدت عليه آثارها، وبذلك استنتج سبب نشاط القطيع واكتشف سر هذه الشجرة.

الشيخ جمال الدين الذبحاني أول من أدخل القهوة إلى الجزيرة العربية، حيث كان يتنقل بين المدن نظراً لأعماله وتجارته وتعرف على مشروب بُن القهوة وأُعجب بقوامها وسحر طعمها، وحين عودته لبلاد الجزيرة العربية أرسل من يجلبها له من الحبشة، ومنذ ذلك الحين انطلقت شرارة القهوة عند العرب.

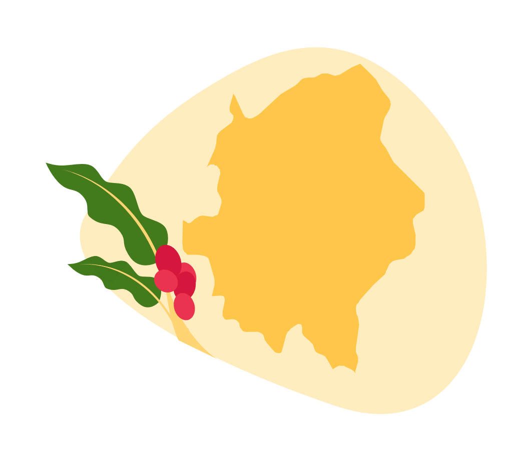
البُن السعودي



تُعد المملكة العربية السعودية من أكثر دول العالم استهلاكاً للبُن! لذلك جاءت الجهود في تحقيق الاكتفاء الذاتي من الناتج المحلي، ورفع العائد الاقتصادي وفق خطط رؤية المملكة 2030.
حيث ركزت المملكة على زراعة أشجار البُن في ثلاث مناطق حيوية هي: منطقة جازان وعسير والباحة، حيث يبلغ الإنتاج المحلي لـ:

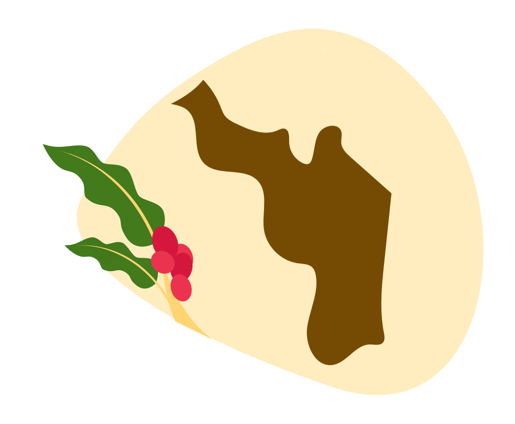
الباحة

- 18 ألف شجرة.
- 108 طن سنوياً.
- 18 طن من البُن الصافي.



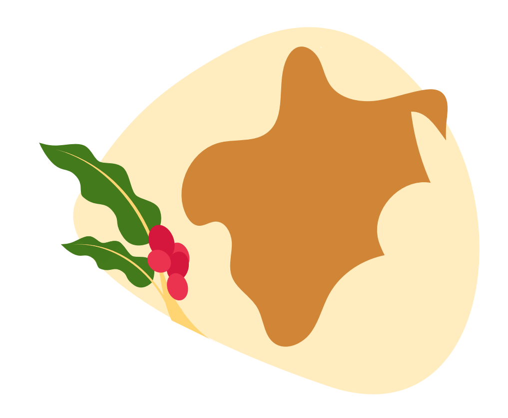
جازان

- 340 ألف شجرة.
- 2040 طن سنوياً.
- 340 طن من البُن الصافي.



عسير

- 40 ألف شجرة.
- 240 طن سنوياً.
- 40 طن من البُن الصافي.



المصدر: وزارة البيئة والمياه والزراعة.



البُن السعودي

تشتهر المملكة بزراعة أجود أنواع البُن منها:

1.البنُ الخولاني السعودي

أحد أغلى وأندر الأنواع في العالم، ويعود سبب تسميته بذلك؛ نسبةً إلى قبيلة خولان بن عامر التي تسكن الجبال التي تمتد بين السعودية واليمن، حيث اشتهرت سفوح جبال جازان بزراعته؛ لعدة أسباب من أهمها: توفر جميع الظروف الجغرافية، والمناخية المناسبة لزراعته، والتربة الجبلية الغنية بالعناصر الغذائية اللازمة حيث يضفي لها ذلك نكهة مميزة، ومذاقاً أصيلاً لا يمل منه المتذوق، وتنقسم طريقة ريّ أشجار البُن الخولاني السعودي إلى قسمين:

1.سُقيا
2.مطرية

ومن أهم ما يميز البُن الخولاني السعودي عن غيره هي الطبقة الزيتية ورائحته المعروفة والمميزة.



2.البنُّ الهرري

يُصدَّر من أثيوبيا والتي تعد من أهم البلدان إنتاجاً للقهوة، وقد سُمي بالبُن الهرري نسبةً إلى منطقة زراعتها وهي مدينة هرار الأثيوبية، ويزرع حالياً في مناطق المملكة، وينقسم إلى ثلاثة أنواع:

- **لونجبيري**
  الأكبر حجماً بين الأنواع.

- **شورتبيري**
  أصغر حجماً من لونجبيري.

- **موكا**
  تتميز بنكهاتها من الشوكولاتة والحمضيات والتوابل المعقدة.

من البذرة حتى الحصاد

- تتم زراعة البُن غالباً بعد سقوط الأمطار.
- تحتاج بذرة البُن إلى شتاء دافئ وصيف معتدل.
- تستغرق حبة البُن 40 يوماً لتصبح شتلة.
- تزُهر في الربيع وتنضج ثمارها عند احمرارها.
- تجفف حبات البُن في بيئة مخصصة لـ 25 يوماً.
- تجود زراعتها في ارتفاع (800-2000م) عن سطح البحر.
- لا تُروى في بداية الشتاء لتحفيزها على الازدهار.
- تستمر الشتلة في النمو لمدة ثلاث سنوات حتى تبدأ بالإثمار.
- يقل إنتاجها بعد سنوات وتحتاج للتقليم المستمر.
- تصنف أوراقها بأنها صغيرة مُعمّرة، دائمة الخضرة.



طرق معالجة البُن

1.الطريقة المجففة "الطبيعية"

تُعد الطريقة المجففة هي الأقدم لمعالجة البُن؛ حيث تبدأ العملية من بعد القطف اليدوي لحبات كرز البُن الناضجة فقط، ثم يتم تجفيفها لمدة بين أربعة إلى ستة أسابيع، ويستخدم المزارعون المساحات الأرضية التي تسطع عليها الشمس، أو ما يشبه الأسرّة المرفوعة، ثم بعد ذلك يُزال الغلاف الخارجي ويخزن البُن.

مميزات الطريقة المجففة

- تصبح نكهات البُن فاكهية.
- قوام القهوة المجففة أثقل.
- نكهاتها معقدة.
- عمر البُن الافتراضي أطول والنكهات تتطور مع الوقت.
- تزداد حلاوة البُن.



2.الطريقة المغسولة

تمر حبات كرز البُن خلال آلة لنزع الغلاف الخارجي مع الإبقاء على المادة اللزجة، ثم تنقع الحبات مما يجعل المادة اللزجة تذوب وتتلاشى، بعد ذلك تُستخرج من الماء وتترك لتجف في ساحات معرضة لأشعة الشمس، وتعتمد عملية التجفيف على قوة الشمس، والمناخ حيث تستغرق عدة أيام.

مميزات الطريقة المجففة

- عالية الحموضة.
- قوام القهوة أخف.
- نكهات وإيحاءات القهوة واضحة.



3.الطريقة العسلية

هي طريقة مستحدثة تمزج ما بين الطريقة المغسولة والمجففة، حيث يُقطف بُن الكرز يدوياً، ثم يُفرز ويُصفى وتعتبر هذه الخطوة هي الأصعب؛ لأنه يتم نزع كرزة البُن لكن دون غسل الطبقة العسلية والتي تسمى بـ "الميسولاج".

مميزات الطريقة المجففة

- يصبح قوام القهوة ما بين المجففة والمغسولة.
- نكهة فاكهية واضحة.
- معتدلة الحمضية.
- معتدلة الحلاوة.



درجات تحميص البُن

التحميص الخفيف	التحميص المتوسط	التحميص العالي
اللون **أشقر.**	اللون **بني متوسط.**	اللون **بني غامق.**
حموضة **عالية.**	توازن **الحموضة.**	سطح **دهني.**
نكهة **فاكهية.**	**حلاوة** في الطعم.	طعم **مرارة.**
كافيين **عال.**	كافيين **متوسط.**	كافيين **قليل.**

أقصى مدة لصلاحية بُن القهوة ثلاث سنوات من قطفها إذا توفرت لها الظروف التخزينية الجيدة، والجديد منها أطيب نكهة ومذاقاً، وكلما كان البُن أقرب إلى اللون الأخضر، و ذو رائحة عبقة كان أزكى و ألذ.



العوامل المؤثرة في جودة القهوة السعودية

طرق معالجة البُن
ســواء كــان البُـــن مـجففـاً بالطريقة الطبيعية أو المغسولة أو حسب الطريقة العسلية.

تاريخ التحميص
لا شك أن أفضل أنواع البُن هو المحمص حديثاً؛ حيث تحتفظ القهوة بخصائصها وطعمها الأصلي.

التخزين الخاطئ
يجب تخزين البُن بعيداً عن الهواء والرطوبة والضوء، فلا تخزن في مكان بارد كالثلاجة؛ لأن هذا يتسبب في امتصاصها للروائح المحيطة بها.

نوعية البُن
في حال كان البُن غير طازج أو رديء أو مخزناً لوقت طويل تتغير جودة وإيحاءات القهوة المقدمة.



العيوب التي اتفق عليها العرب في القهوة

- **القهوة الدافئة**
  القهوة الفاترة في تلك الحالة يقول شاربها " قهوتك طالبة النار".

- **القهوة الشايشة**
  القهوة التي يقوم بصبها المعزب بعد الغليان مباشرة بالتالي تصبح جميع المكونات على السطح وتنزل في الفنجان.

- **القهوة المسربة**
  نزول رواسب القهوة أو ما تعرف بـ"الحثل" بالفنجان.

- **القهوة الحراق**
  عند تحميص حبوب القهوة لدرجة تؤثر على طعمها.

- **القهوة الصايدة**
  القهوة التي خالطها مكون شاذ أو مختلف عن مكوناتها الطبيعية.

أدوات تحضير القهوة السعودية





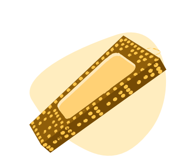
" إنْ ضَاقْ صَدْرِيْ قُمْتْ أَحُوف الْمَعَامِيل
أَحُوفْهِنْ مِنْ قَبْل يِبْدِيْ بْهِنٌّ عَار
وَأَحُطّ بَالْمِحْمَاسْ هَيْلٍ بَلاَ كِيلْ
وَأَحَمِّس الطِّبْخَة عَلَى حَاجر النِّار "

أدوات صنع القهوة



المحماس

آلة تصنع من الحديد أو النحاس، وتُستخدم لحمس القهوة على النار وتتبع لها يد المحماسة لتقليب وتحريك البُن.



المـبـرد

بعد تحميص البُن على النار يوضع البُن في إناء صنع من الخشب أو الخوص وتختلف أشكاله إما دائري أو مستطيل وهو المتعارف عليه.



الـنــجـر

يطلق عليه أيضاً الهاون، وهو عبارة عن كتلة مجوفة من الحجر أو النحاس، يستعمل في طحن حبوب البُن، أو الهيل، وتلازمه "يد النجر".
ويعتبر دق النجر فناً قائماً بحد ذاته وله أصوله؛ فصوته يرمز كنداء ودعوة لمشاركة شرب القهوة، وينبغي أن يكون الدّق على إيقاع موسيقي تنطرب له الآذان وتستمتع به، **وقد قسّم بعض المختصين من أبناء البادية دق النجر إلى ثلاثة أنواع:**

3 **التثليثة**
ثلاث دقات في كل مرة، مرتين ثقيلة في وسط النجر، ومرة خفيفة في طرف النجر.

4 **التربيعة**
أربع دقات في كل مرة، ثلاث ثقيلة في وسط النجر ومرة خفيفة في طرف النجر.

5 **التخميسة**
خمس دقات في كل مرة، أربع ثقيلة وسط النجر ومرة خفيفة في طرف النجر.



المعاميل

مجموع الأواني التي تصنع فيها القهوة، وتعرف حالياً بالدلال التي تصنع من النحاس الأصفر والأبيض، نبين هنا أحجامها والغرض منها في عملية التصنيع:

المطباخة
تعرف حالياً بمسمى «الملقمة» يتم غلي القهوة بها، وهي أصغر من المصفاة.

المصفاة
أكبر الدلال، ويكون مكانها بالقرب من النار قديماً؛ ليُجمع بقايا القهوة «الخثل» بها.

المبهارة
هي الدلة التي يصب بها من المصفاة القهوة ويضاف إليها البهارات المفضلة كالهيل، وهي بحجم المطباخة تقريباً وتُشرب بها القهوة أو تصب في الزل.

الزل
تعرف حالياً بمسمى «الترمس» تعد أصغر الدلال تقريباً وهي التي تقدم بها القهوة؛ لخفة وسهولة حملها حيث لا يتعب من يقدمها.

أنواع الدلال

تنوعت وتعددت الأنواع حسب مصدرها واستخدامها، منها:



الدلة الحساوية

تصنع في الأحساء، وهي واحدة من أقدم الدلال التي تستخدم في المملكة، لونها أبيض وغطاؤها أصفر.



الدلة القرشية

تصنع في مكة، وتكون على ثلاثة أحجام، وتتميز بمنقوشاتها ولونها الأبيض والأصفر.

الدلة البغدادية

تصنع في بغداد، وفي داخل غطاؤها قمع يصدر صوتاً عند تحريك الدلة أثناء الصب، وتستخدم بكثرة في المملكة.



الدلة الحايلية

تصنع في حائل، وتتميز بالجودة والدقة العاليتين في الصنع؛ لذلك تصنف من أجمل الدلال في المملكة.





الدلة الحجازية

تصنع في الحجاز، واشتهرت كثيراً بخامتها وشكلها المتميز؛ مما جعلها الأكثر انتشاراً في أنحاء المملكة.



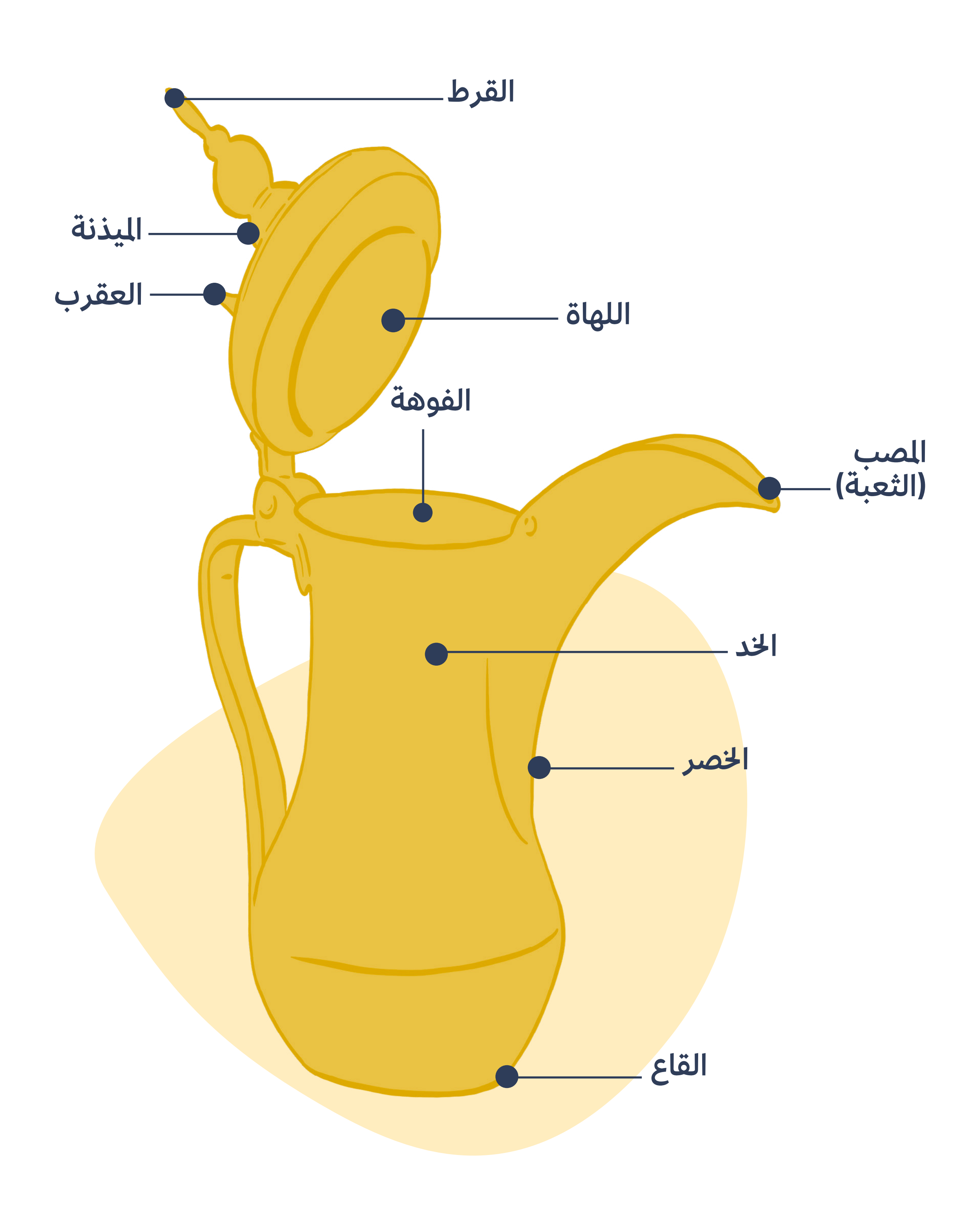
دلة رسلان

تنسب إلى صانعها رسلان في الشام، لونها أصفر ولها أحجام مختلفة، وتعتبر غالية الثمن مقارنةً بالدلال الأخرى.

الجَبَنة

من أهم الصناعات اليدوية التقليدية التي تمثل جزءاً من ثقافة منطقة جازان.

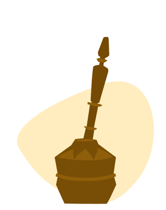
أسماء أجزاء الدلة





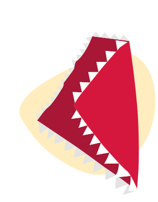
ليف الدلة

تسمى عند البعض باللثامة أو الخلبة، وهي عبارة عن ليف النخل الأشقر توضع داخل مصب الدلة ليمنع نزول الهيل أثناء صب القهوة في الفناجين.



المهباش

أداة خاصة لطحن القهوة.



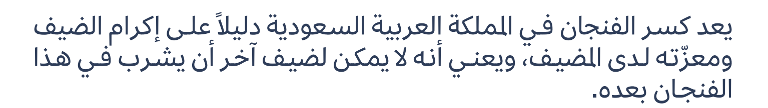
بيز

قطعة من القماش ذات طبقتين يحشى ما بينهما بالقطن أو الصوف، ويطرز عليها بزخارف وألوان متعددة، ويستخدم للف عُروة الدلة؛ لتَقِي حاملها من الحرارة.



الفنجان

هو الإناء الذي تُشرب به القهوة، حيث كان يصنع قديماً من الفخار أما الآن فيصنع من الخزف الأبيض، وهناك نوع يسمى فنجان الحيسي اشتهرت بصناعته المنطقة الجنوبية.



يعد كسر الفنجان في المملكة العربية السعودية دليلاً على إكرام الضيف ومعزّته لدى المضيف، ويعني أنه لا يمكن لضيف آخر أن يشرب في هذا الفنجان بعده.

”سوّولي الكيف وأرهولي من الدلة
البن الأشقر يداوي الرأس فنجاله“

خلف بن هذال

مالمقصود بالگيف؟



دلالة شرب القهوة في الفناجين

الفنجان الأول (الهيف):

الفنجان الذي يحتسيه المعزب "المضيف" قبل الضيف، وهذه العادة قديماً؛ ليأمن الضيف من أن تكون القهوة مسمومة.

الفنجان الثاني (الضيف):

الفنجان الأول الذي يقدم للضيف وهو واجب الضيافة، ويكون الضيف مجبراً على شربه إلا في حالة العداوة أو أن يكون للضيف طلب صعب عند المضيف فلا يشربه إلا بعد وعد من المضيف بالتلبية.

الفنجان الثالث (الكيف):

الفنجان الثاني الذي يقدم للضيف، وليس مجبراً على شربه؛ إنما هو مجرد تعديل كيف ومزاج الضيف، وهو أقل فناجين القهوة قوة في عادات العرب.

الفنجان الرابع (السيف):

الفنجان الثالث الذي يقدم للضيف، أقوى الفناجين دلالةً؛ لأنه بمجرد شربه يعني أن الضيف يقف مع المضيف في السراء والضراء، ومجبراً على الدفاع عنه بحد السيف.

الفنجان الخامس (الفارس):

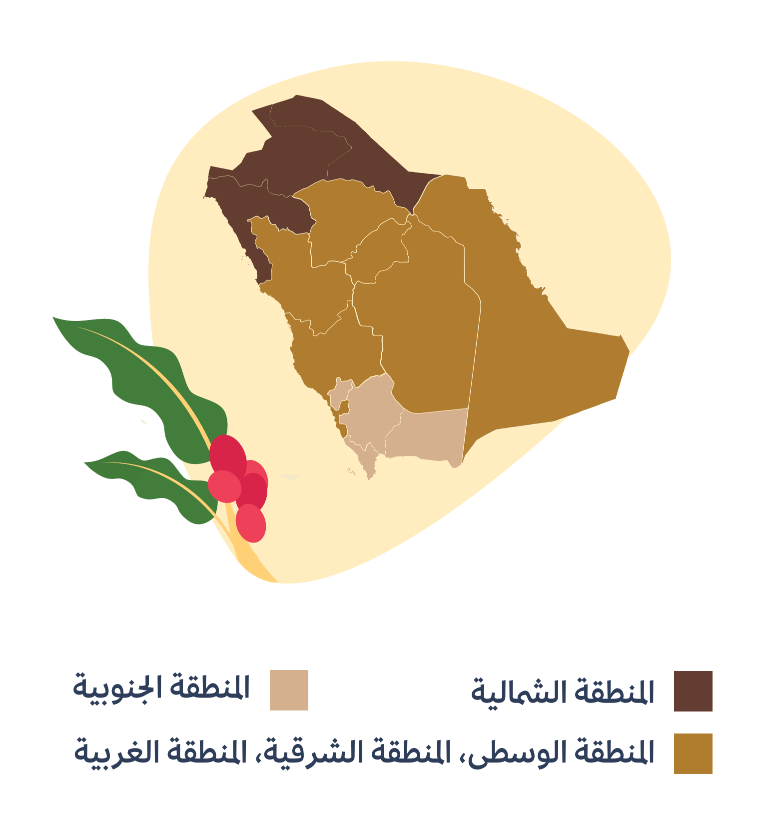
حيث يكون هناك من يطلب شخص ما بدم أو ثأر، ويجمع شيخ القبيلة الشباب ويصب القهوة في الفنجان ويرفعه على رؤوس الشهود **ويقول:**

هذا فنجان فلان بن فلان من يشربه ويأخذ ثأرنا منه؟ فيقوم أحد الفرسان ويقول أنا له ويشربه وينتقم له.

طرق تحضير القهوة السعودية



طرق تحضير القهوة السعودية



بالنسبة للطريقة السعودية في صنع القهوة فهي تختلف باختلاف المنطقة والمقصود بذلك الاختلاف ليس جوهرياً وإنما بتأثير البيئة المحيطة بعملها، نستعرض أشهرها:



المنطقة الوسطى

حمصة متوسطة لبُن القهوة.

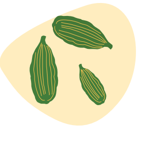
مقاديرها:



800 مل
مـن الماء



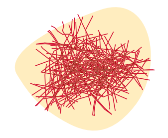
40 جرام من
البـن المطحون.



30 جـرام مـن
الهيل المطحون.



نصف جرام
من القرنفل.



قليل من
الزعفران.

طريقة تحضيرها:

- يُوضع الماء على النار حتى الغليان.
- يضاف البـن المطحون.
- تُضاف باقـي البهارات، باستثناء الهيل.
- تُطبخ القهوة على نار متوسطة لمدة 17 دقيقة.
- يُضاف الهيل ويُطبخ مع القهوة لمدة 3-2 دقائق.

ثم تزال القهوة من علـى النار، وتتـرك جانباً لمدة دقيقتين حتـى ترتاح وتكون جاهزة للشرب.



المنطقة الشمالية

حمصة غامقة لبُن القهوة.

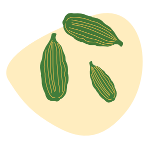
مقاديرها:



800 مل
من الماء.



40 جرام من
البن المطحون.



30 جرام من
الهيل المطحون.

طريقة تحضيرها:

- يُوضع الماء على النار حتى الغليان.
- يضاف البُن المطحون.
- تُطبخ القهوة على نار متوسطة لمدة 20 – 30 دقيقة.
- يُضاف الهيل ويُطبخ مع القهوة لمدة 3-2 دقائق.

ثم تزال القهوة من على النار، وتترك جانباً لمدة دقيقتين حتى ترتاح وتكون جاهزة للشرب.



المنطقة الشرقية

حمصة متوسطة لبُن القهوة.

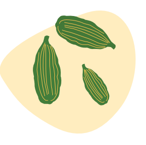
مقاديرها:



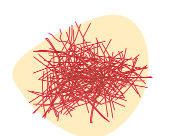
800 مل
من الماء.



40 جرام من
البُن المطحون.



30 جرام من
الهيل المطحون.



قليل من
الزعفران.

طريقة تحضيرها:

- يُوضع الماء على النار حتى الغليان.
- يضاف البُن المطحون والزعفران.
- تُطبخ القهوة على نار متوسطة لمدة 17 دقيقة.
- يُضاف الهيل ويُطبخ مع القهوة لمدة 3-2 دقائق.

ثم تزال القهوة من على النار، وتترك جانباً لمدة دقيقتين حتى ترتاح وتكون جاهزة للشرب.



المنطقة الغربية

حمصة متوسطة لبُن القهوة.

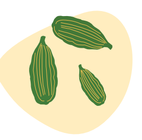
مقاديرها:



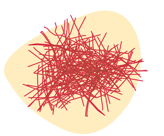
800 مل
من الماء.



40 جرام من
البن المطحون.



30 جرام من
الهيل المطحون.



قليل من
الزعفران.



جرام واحد
من المستكة.

طريقة تحضيرها:

- يُوضع الماء على النار حتى الغليان.
- يضاف البُن المطحون.
- تُضاف باقي البهارات، باستثناء الهيل.
- تُطبخ القهوة على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة.
- يُضاف الهيل ويُطبخ مع القهوة لمدة 5 دقائق.

ثم تزال القهوة من على النار، وتترك جانباً لمدة دقيقتين حتى ترتاح وتكون جاهزة للشرب.



المنطقة الجنوبية

حمصة فاتحة لبُن القهوة.

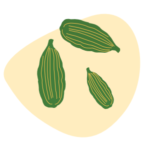
مقاديرها:



800 مل
من الماء.



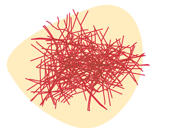
40 جرام من
البُن المطحون.



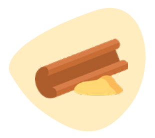
30 جرام من
الهيل المطحون.



جرام واحد من
الزنجبيل المطحون.



قليل من
الزعفران.



جرام واحد من
القرفة المطحونة.



جرام واحد
من الشمرة.



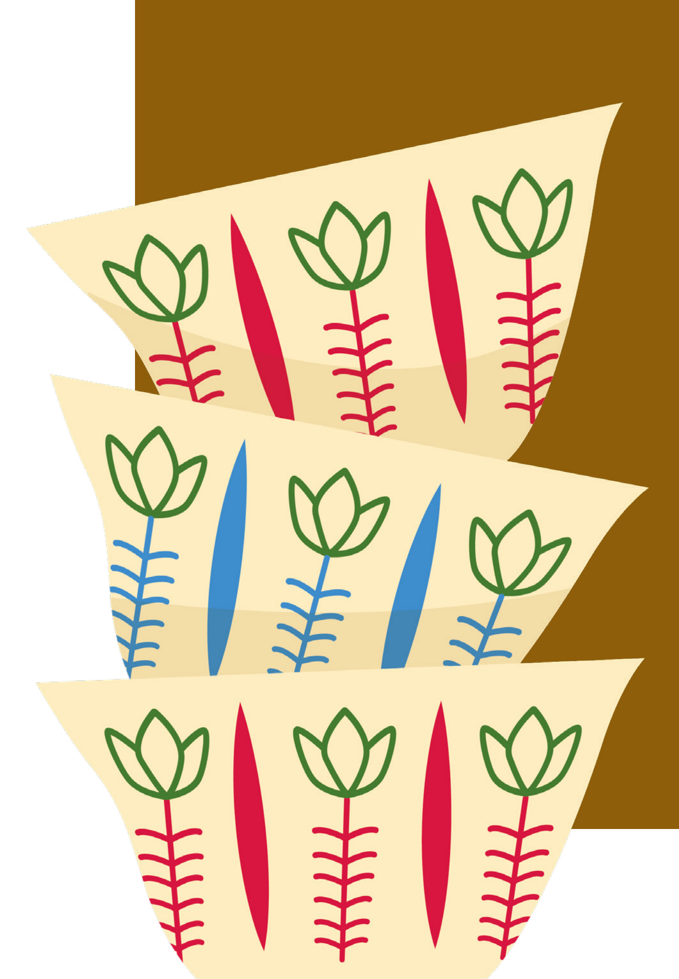
جرام واحد
من القرنفل.

طريقة تحضيرها:

- يُوضع الماء على النار حتى الغليان.
- يضاف البُن المطحون.
- تُضاف باقي البهارات، باستثناء الهيل.
- تُطبخ القهوة على نار متوسطة لمدة 15 دقيقة.
- يُضاف الهيل ويُطبخ مع القهوة لمدة 5 دقائق.

ثم تزال القهوة من على النار، وتترك جانباً لمدة دقيقتين حتى ترتاح وتكون جاهزة للشرب.

عادات تقديم القهوة السعودية





عادات تقديم القهوة السعودية

تختلف العادات حسب أعراف وتقاليد كل قبيلة ومنطقة، لكن المتفق عليها:

- لا يقوم بصب القهوة للضيوف إلا صاحب البيت أو ابنه، أو أحد المقربين من العائلة، ولا يقوم بصبها الكبير مادام هناك أصغر منه.

- يمسك المضيف دلة القهوة بيسراه (قاعدة لا يجوز مخالفتها) وبيمناه ثلاثة أو أربعة فناجين يتجول بها على ضيوفه الجالسين.
بالمقابل يمسك الضيف دائماً فنجانه الصغير بين إصبعي السبابة والإبهام لليد اليمنى أثناء شرب القهوة.

- قبل أن تدار القهوة أول مرة للضيوف على المعزب أو صانع القهوة أن يشرب الفنجان الأول وهي عادة قديمة عُرفت ليطمئن المعزب ضيوفه بخلوها من أي مواد سامة، ويتأكد من جودتها.

- يجب أن يكون القائم على صب القهوة واقفاً، ولا يجلس حتى ينتهي الضيوف من الشرب.

- **صبة الحشمة:** عند صب القهوة في الفنجان لا يصلح أن يملأ بالكامل لأن ذلك يدل عند بعض القبائل بعدم رغبتهم باستقبال الضيف أو استعجاله بالشرب ولا يصلح أن تكون الكمية أقل من الربع لأن ذلك دلالة على البخل والكمية الصحيحة هي ملء الثلث.

- الحرص على مسافة تُقدر بـ **ثلاث خطوات** بينك وبين الضيف أثناء صب القهوة في الفنجان.

- عند تقديم الفنجان يكون بينك وبين الضيف خطوتين ولابد من انحناء الظهر للأمام ومد اليد وإرخائها إلى الأسفل حتى تصل يد الجالس.

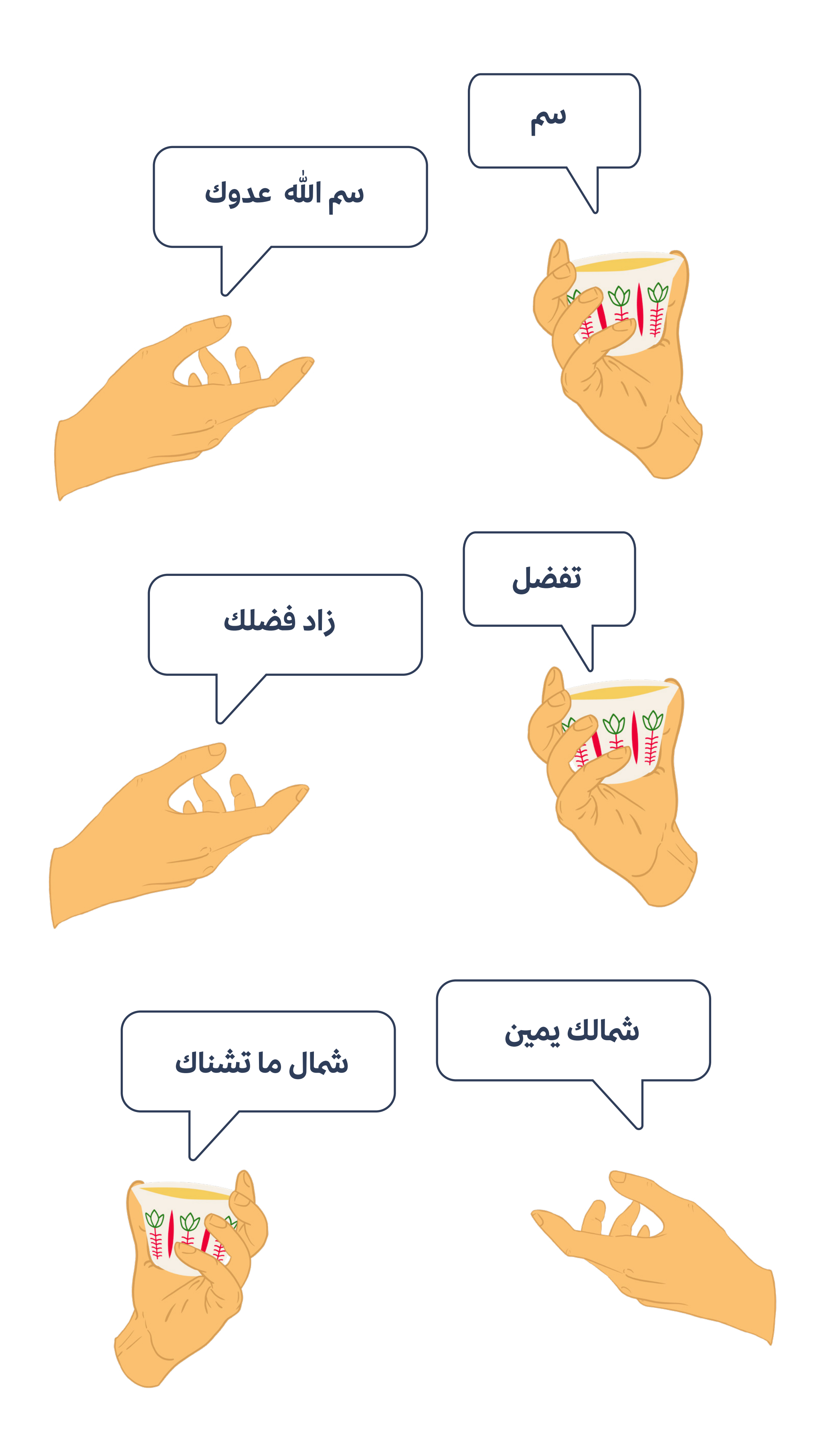
- عند التقديم يفضل قول إحدى **مفردات المواجيب:**
  - تفضل.
  - سَم.
  - تقهُو.

- أول من تقدم له القهوة هم الكبار بالسن أو الضيوف الذين عادةً ما يجلسون في صدر المجلس، ومن بعض العادات أول ما تقدم للوالدين إذا كانوا من الحضور، ومنهم من يبدأ باليمين إذا كانوا الضيوف من الأصدقاء والعائلة.

ماهي دلالة الاكتفاء من الشرب؟
أن يقول الضيف "بس" أو يهز الفنجان بهزات سريعة متتابعة، أو يغطيه بيده ويقدمه، أما السكوت وعدم الحركة فتدل على الرغبة بالمزيد من القهوة.

هل فكرت يوماً ما هو سر هز الفنجان؟
بدأت هذه العادة قديماً عند العرب عندما كان شيوخ المجالس يعينون شاباً أخرساً لصب وتقديم القهوة في مجالسهم حتى لا يتنصت لحديثهم ولا يُفشي أسرارهم، ومن أجل أن يعلم "القهوجي" أن الشيخ اكتفى من قهوته يقوم الشيخ بهز فنجانه كدلالة مرئية على الاكتفاء، إضافةً إلى ذلك تُعتبر إشارة هز الفنجان من جميل أدب المجلس السعودي لعدم مقاطعة المتحدث.

ماذا يقال إذا فرغت القهوة من الدلة؟
"حقك بالفاير مو بالبايت" **وهنا يرد الضيف:** "النقص مو فيك النقص بالدلة".



سم
سم الله عدوك
تفضل
زاد فضلك
شمالك يمين
شمال ما تشناك

"يا ما حلا الفـنـجال مع سيحة الـبـال
في مجلسٍ ما فيه نفسٍ ثقيلة
هذا ولــد عــمٍ وهذا ولـــد خـــال
وهـذا رفـيـقٍ مـا لـقـينا مثيله"

الشاعر راكان بن حثلين



www.nefal-ksa.com







